

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 10151

29 februari 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „PINTADE DE L'ARDECHE"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 053 van 12 februari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 12 april 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 53/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„PINTADE DE L'ARDECHE"
EU-nr.: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014
BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Pintade de l'Ardèche"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1 Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het „Pintade de l'Ardèche" is een parelhoen, een vogel die tot de orde van de Galliformes behoort.
Het hoen wordt in de buitenlucht gehouden.
Het „Pintade de l'Ardèche" is afkomstig van traag groeiende, robuuste rassen. De minimale slachtleeftijd is 94 dagen.
Het „Pintade de l'Ardèche" heeft grijze poten en veren.
Organoleptische kenmerken: stevig, niet erg vet vlees, intense smaak en donkere vleeskleur.
Kenmerken van de aanbiedingsvormen:
– alleen karkassen van klasse A worden onversneden verkocht;
– volgens de traditie worden de onversneden karkassen aangeboden met loopbenen die in de borstkas zijn omgebogen, onder het borstbeen;
– wanneer het vlees wordt versneden, wat uitsluitend met de hand dient te gebeuren, moeten de stukken in overeenstemming zijn met de aanbiedingscriteria van klasse A.

Aanbiedingsvormen:
– ontdarmd (minimumslachtgewicht = 1,1 kg);



– panklaar (van de ingewanden ontdaan, zonder slachtafval, met loopbenen: minimumslachtgewicht = 0,880 kg);
– in stukken gesneden.

Dit vlees wordt vers of als diepvriesproduct aangeboden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het „Pintade de l'Ardèche" wordt vanaf de leeftijd van ten hoogste 56 dagen in de buitenlucht gehouden, met vrije toegang tot een uitloopgebied met bomen dat van nature met grind is bedekt. Het voeder bestaat voor 100% uit gewassen, mineralen en vitaminen. Er komen ten minste twee soorten granen in het voeder voor. Het totale vetgehalte van het voeder is niet hoger dan 6%. Aandeel granen in de voeding van het „Pintade de l'Ardèche":
– vanaf de 1e tot maximaal de 28e dag: ten minste 50% granen;
– tijdens het vetmesten vanaf de 29e dag tot de slacht: het gemiddelde gewogen percentage van granen en daarvan afgeleide producten is ten minste 80%. Deze fase omvat de groei- en afmestperiode.

De van granen afgeleide producten maken ten hoogste 15% van alle granen en daarvan afgeleide producten uit.

De toegediende voeders bevatten geen enkel geneesmiddel, ook geen coccidiostatica. Alleen natuurlijke middelen die de darmflora reguleren, zijn toegestaan.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het „Pintade de l'Ardèche" wordt in het afgebakende geografische gebied gehouden. De fokperiode begint op het moment dat de eendaagse kuikens aan het fokprogramma worden toegevoegd en eindigt wanneer de parelhoenders worden weggehaald om naar het slachthuis te worden gebracht.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De afstand tussen de fokkerij en het slachthuis is minder dan 100 km of de duur van het transport tussen de fokkerij en het slachthuis bedraagt minder dan drie uur. Wanneer de karkassen in stukken worden gesneden, gebeurt dit uitsluitend met de hand. De onversneden vogels worden met loopbenen aangeboden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de verplichte vermeldingen als voorgeschreven in de regelgeving inzake de etikettering van gevogelte, staan op het etiket:
– de naam: „Pintade de l'Ardèche";
– het BGA-symbool van de Europese Unie.

Het slachthuis wordt aangeduid op een specifiek etiket (EEG-stempel) of op het etiket met het gewicht en de prijs dat naast het informatieve etiket op het product is aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van het „Pintade de l'Ardèche" is gelegen in het bergmassief van Ardèche (Monts du Vivarais) in het centraal-oostelijke deel van het Centraal Massief. Het beslaat het grondgebied van de volgende kantons:

Departement Ardèche (07):

Alle gemeenten van de volgende kantons: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Kanton Aubenas: de gemeenten Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Kanton Thueyts: de gemeenten Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Kanton Villeneuve-de-Berg: de gemeenten Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-



en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Departement Loire (42):

Alle gemeenten van de volgende kantons: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Kanton La Grand-Croix: de gemeenten Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Kanton Rive-de-Gier: de gemeenten Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Departement Haute-Loire (43):

Alle gemeenten van de volgende kantons: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux.

Kanton Bas-en-Basset: de gemeenten Bas-en-Basset, Malvalette. Kanton Le-Puy-en-Velay Nord: de gemeenten Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Kanton Retournac: de gemeente Retournac. Kanton Saint-Paulien: de gemeenten Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Kanton Solignac-sur-Loire: de gemeenten Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Kanton Vorey: de gemeenten Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied
Het geografische gebied van het „Pintade de l'Ardèche” wordt gevormd door het massief Monts du Vivarais, dat hoofdzakelijk in Ardèche gelegen is, maar zich ook over het oostelijke deel van Haute-Loire en het zuiden van Loire uitstrekt. Een van de kenmerken van dit gebied is dat het uitsluitend uit gemeenten bestaat die in de bergen of aan de voet daarvan liggen en die nadelen ondervinden van de hoogte, de hellingsgraad en/of het klimaat, waardoor de mogelijkheden om de grond te gebruiken zeer beperkt zijn. Het is een gebied waar extensieve landbouw wordt bedreven.
Het geografische gebied heeft een middelgebergte- tot landklimaat, met scherpe contrasten tussen de seizoenen, grote temperatuurverschillen, zeer korte tussenseizoenen en veel wind.
Verder kenmerkt het geografische gebied zich door bodems die uit oude vulkaanrotsen, graniet en schist zijn gevormd. Voor al deze rotsen geldt dat zij hard zijn maar gemakkelijk verbrokkelen, waardoor er in het uitloopgebied van de vogels zeer veel kleine steentjes op de grond liggen.
Na het prille begin in de jaren zestig in het noorden van Ardèche komt er in de jaren tachtig een ware lokale pluimveesector van de grond: in 1985 richt een aantal landbouwers de „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche” op.
De productie van het „Pintade de l'Ardèche”, dat in de buitenlucht wordt gehouden, heeft zich ontwikkeld in een natuurlijke omgeving die niet erg geschikt is voor intensieve gewas- of veeteelt en waar kleine tot middelgrote gemengde gezinsbedrijven gevestigd zijn (veeteelt, boomkwekerij, rood fruit, linzen) die niet veel grond tot hun beschikking hebben (gemiddeld 35 ha).
Om het traditionele karakter van de parelhoenderteelt te behouden, hebben de fokkers voor een extensieve productiewijze in de buitenlucht gekozen. Daarbij is de dichtheid zowel in de gebouwen als in de uitloopgebieden beperkt. De voeding van de parelhoenders is gebaseerd op een groot percentage granen, wat overeenkomt met de traditionele praktijken van de fokkers in Ardèche. Zij hadden de gewoonte om het voedsel dat in de uitloopgebieden van nature aanwezig was, aan te vullen met granen die op het weinige bouwland werden geproduceerd.
Bovendien hebben de vogels vrije toegang tot een buitenruimte, waardoor zij voldoende beweging krijgen en extra voedsel kunnen zoeken (gras, insecten). De uitloopgebieden bevinden zich op geaccidenteerd terrein en staan bloot aan het grillige klimaat ter plaatse. Daarom hebben de fokkers besloten talrijke bomen (ten minste dertig bomen van lokale soorten per 400 m^2 gebouw) te planten. Hierdoor worden de parelhoenders aangemoedigd om naar buiten te lopen, krijgen zij meer beweging en worden ze beschermd tegen zon en wind.
De fokkers hebben ook gekozen voor rassen die aan de natuurlijke omstandigheden zijn aangepast: rustige, robuuste en beweeglijke rassen die aan de kenmerken van de uitloopgebieden zijn aangepast. Tevens kennen deze rassen een trage groei, waardoor de parelhoenders op hogere leeftijd kunnen worden geslacht dan gemiddeld (wanneer ze bijna geslachtsrijp zijn).
Omdat de afstand tot het slachthuis beperkt is, hebben de dieren geen stress.
Specificiteit van het product
Het „Pintade de l'Ardèche” is een vogel die in de buitenlucht wordt gehouden.
Uit organoleptische tests is gebleken dat het „Pintade de l'Ardèche” zich op de volgende punten onderscheidt van andere parelhoenders die op de markt worden aangeboden:



– het vlees is steviger bij zowel de witte (filets) als de rode spieren (dijen);
– het vlees is minder vet, heeft een intensere smaak en een donkerdere kleur.

Het in stukken snijden gebeurt uitsluitend met de hand. Wanneer het „Pintade de l'Ardèche" onversneden wordt verkocht, zijn de loopbenen onder het borstbeen omgebogen.

Causaal verband

Het oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en het „Pintade de l'Ardèche" berust zowel op de reputatie van deze producten als op het vakmanschap met betrekking tot de pluimveeteelt.
Om het traditionele karakter van de pluimveeteelt te behouden, hebben de fokkers voor productie op de boerderij in de buitenlucht gekozen (beperkte dichtheid, late slacht, uitloop).
Door het gebruik van traag groeiende, robuuste rassen, voeder met veel granen en geaccidenteerde uitloopgebieden met veel natuurlijk „grit" wordt een vogel verkregen met erkende smaakeigenschappen, vooral vanwege het stevige vlees en de intensiteit van de smaak. Het hoge gehalte granen is belangrijk voor de ontwikkeling van het vet tussen de spieren en dus voor de smaakkenmerken van het vlees.
Dankzij het geaccidenteerde karakter van de uitloopgebieden wordt de ontwikkeling van de bovenste spieren bevorderd, vooral bij de dijen, en wordt het vlees van het „Pintade de l'Ardèche" minder vet.
Doordat het „Pintade de l'Ardèche" later dan gemiddeld wordt geslacht, wordt donkerder vlees met een intensere smaak verkregen.
Mede omdat de dieren voor het slachten weinig stress ervaren, wordt de eindkwaliteit van de karkassen gegarandeerd. Ook het handmatig in stukken snijden en de traditionele aanbiedingsvorm van de vogel als geheel dragen daartoe bij.
Het „Pintade de l'Ardèche" heeft zijn reputatie zowel aan de traditionele fokmethode als aan zijn organoleptische kenmerken te danken. Die reputatie wordt sinds de jaren negentig versterkt door de ontwikkeling van de sector (zo'n honderd fokkers, meer dan 150 gebouwen) en door een toename van de verkoop in het hele zuidoosten van Frankrijk en daarbuiten. De vele prijzen die het parelhoen heeft behaald, getuigen daarvan. Tijdens het „concours général agricole" (wedstrijd voor landbouwproducten) zijn er verscheidene medailles aan toegekend: in 1993 de gouden medaille en in 1994, 1996 en 1997 de bronzen medaille. Het „Pintade de l'Ardèche" wordt bereid door topchefs, prijkt op gastronomische menu's in Ardèche en krijgt aandacht in uitzendingen of reisgidsen waarin smakelijke recepten worden besproken, zoals „met kastanjes gevulde suprême van pintade de l'Ardèche" of „pintade de l'Ardèche met langoustines en palourdes". Dat de fokkers naar de verkooppunten toegaan om hun productiemethode toe te lichten en recepten voor hun producten aan te reiken, heeft tot dit succes bijgedragen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPintadedelArdeche.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.